

okoladni kolac sa piškotama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** piškota (coko-vanila)
- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od cokolade
- **8 kašika** šecera
- **125 g** maslaca/margarina
- **50 g** cokolade za kuvanje
- **150 g** cokoladnog šlag krema
- **300 ml** mleka
- **1 kašika** gustina
- **malom** mleka

Priprema

U pleh sa obrucem poreati po dnu red piškota utopljenih u mleko.

Puding i gustin pomešati i usuti 200 ml mleka, dobro izmešati da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i cokoladu, izmešati da se otopi i sjedini.

Uz obruc poreati uspravno piškote polomljene na pola i utopljene u mleko. Sipati skuvan puding. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti šlag krem sa mlekom i staviti preko dobro ohlaenog pudinga.

Vratiti na kratko u frižider. Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet